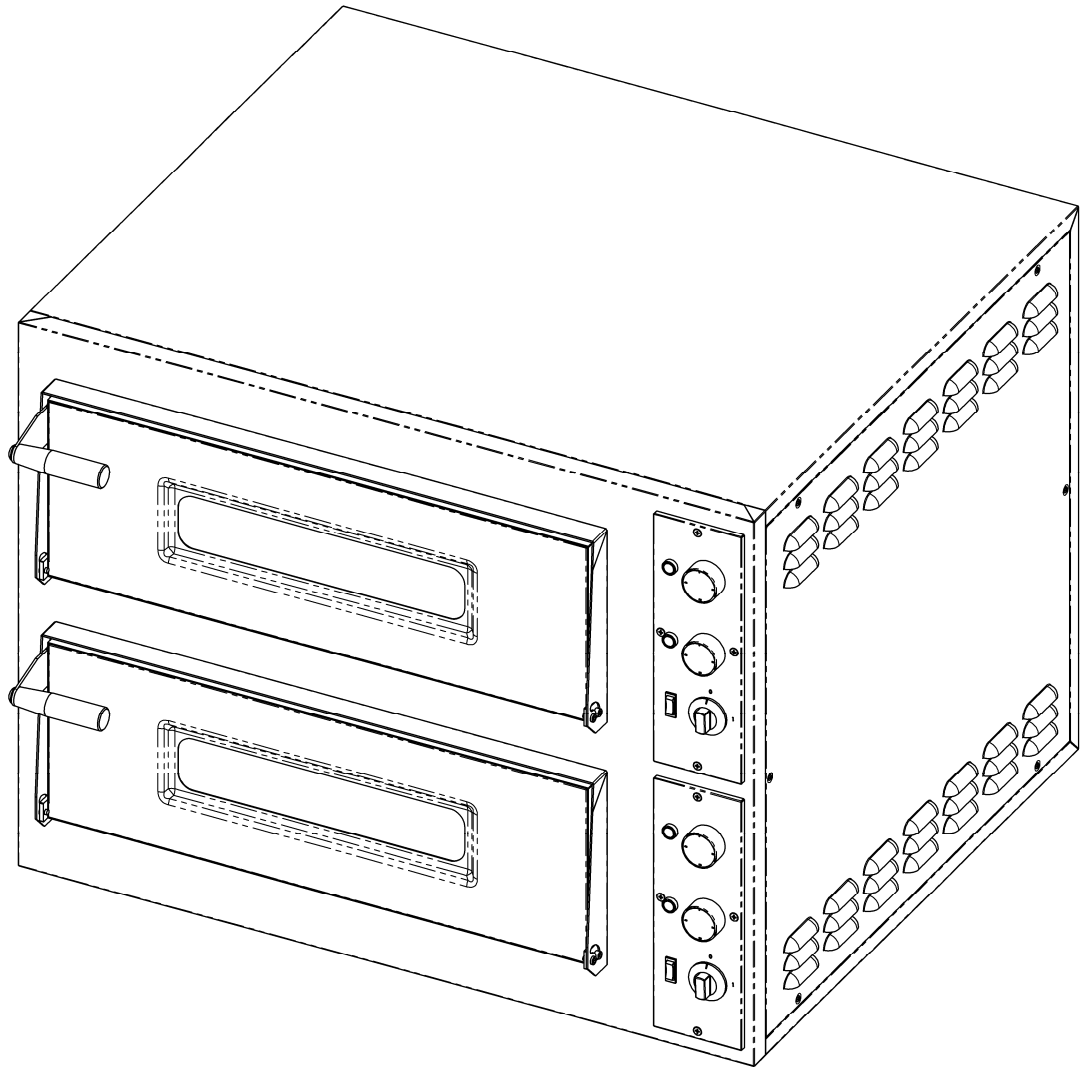


# *FORNI*
# *BASIC*

# DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

CE

# *DECLARATION OF CONFORMITY*

In accordo con la Direttiva Bassa Tensione **73/23 CEE**, con la Direttiva **89/336 CEE** (Compatibilità Elettro-magnetica), con la direttiva **98/37 CEE** (macchine), integrate dalla marcatura CE secondo la Direttiva **93/68 CEE**.

*In accordance with the **EEC** Low Voltage Directive **73/23**, the **EEC** Directive **89/336** (Electromagnetical Compatibility), with the **EEC** Directive **98/37** (machinery), and completed with the CE marking following the **EEC** Directive **93/68.***

| | | |
|---|---|---|
| Tipo d'apparecchio – *Machinery Type* | : | Macchina: FORNO MECCANICO<br>Machine: MECHANICAL OVEN |
| Marchio commerciale – *Trademark* | : | PRISMAFOOD |
| Modello – *Technical features* | : | **BASIC 4 – BASIC 44 – BASIC 6 – BASIC 66** |
| Costruttore - *Manufacturer* | : | PRISMAFOOD S.R.L. |
| Indirizzo - *Address* | : | VIA TABINA,18<br>33098 VALVASONE (PN) ITALIA |
| Telefono – *Telephone number* | : | +39 0434 85081 |
| Telefax -*Telefax* | : | +39 0434 857878 |

Le norme armonizzate o le specifiche tecniche (designazioni) che sono state applicate in accordo con le regole della buon'arte in materia di sicurezza in vigore nella CEE sono:
*The normative laws or the technical specifications (designations) that were applied, in accordance with the safety rules in force within the EEC and following the good husband and wife manner, are:*

Norme o altri documenti normativi

*Normative laws or other normative documentation:*

EN 60335-1 EN 60335-2-64

EN 55014

Altre informazioni – *Additional information*

In qualità di costruttore e/o rappresentante autorizzato della società all'interno della CEE, si dichiara sotto la propria responsabilità che gli apparecchi sono conformi alle esigenze essenziali previste dalle Direttive su menzionate.
*As manufacturer and/or authorised representative of the Company, within the EEC, I declare on my own liability, that the machineries are in compliance with the above mentioned Laws.*

VALVASONE (PN)
02.01.2007

*DUS SERGIO*
Presidente Chairman

.....

**CAPITOLO 1**

**INFORMAZIONI GENERALI**

**1.1**
**Garanzia**

La durata della garanzia è di sei mesi e decorre dalla data della ricevuta fiscale rilasciata all'atto dell'acquisto.

Entro tale periodo saranno sostituiti o riparati gratuitamente, solo **franco ns. stabilimento** i particolari che per cause ben accertate ed inequivocabili risultino difettosi di fabbricazione, eccetto i componenti elettrici e quelli soggetti ad usura.

Dalla garanzia sono escluse le spese di spedizione e il costo della manodopera.

La garanzia decade nei casi in cui si accerti che il danno sia stato provocato da: trasporto, errata o insufficiente manutenzione, imperizia degli operatori, manomissioni, riparazioni eseguite da personale non autorizzato, inosservanza delle prescrizioni del manuale.

Si esclude ogni rivalsa nei confronti del costruttore per danni diretti o indiretti conseguenti al tempo in cui la macchina rimarrà inoperosa causa: avaria, nell'attesa per le riparazioni, o in ogni modo riferibile alla non presenza fisica dell'apparecchiatura.

**1.KAPITEL**

**ALLGEMEINE INFORMATIONEN**

**1.1**
**Garantie**

Die Garantiedaür beträgt sechs Monate und gilt mit Erhalt der Steuerquittung bei Erwerb.

Innerhalb dieses Zeitraumes werden kostenfrei aber nur **ab unserem Werk** die Teile ersetzt und repariert, die zweifelsfrei auf Fabri-kationsfehler zurück-zuführen sind, ausgenom-men sind elektrische Bau- und Verschleissteile.

Von der Garantie sind Versand- und Arbeitskosten ausgenommen.

Die Garantie verfällt in Fällen, wo sich herausstellt, daß der Schaden zurückzuführen ist auf Transportschäden, falsche oder unzureichende Wartung, Unerfahrenheit der Arbeiter, Reparaturen von nicht autorisiertem Personal durchgeführt, unter Nichtbeachtung der Vorschriften des Handbuches.

Es wird jede Schadensersatzforderung an den Hersteller ausgeschlossen, die auf direkte oder indirekte Folgen begründet wird, in denen die Maschine aus folgenden Gründen inoperabel bleibt: Defekt, während der Reparaturarbeiten oder alles was auf den Ausfall der Maschine zurückzuführen ist.

**CHAPITRE 1**

**INFORMATIONS GENERALES**

**1.1**
**Garantie**

La garantie est valable six mois à compter de la date figurant sur le reçu fiscal délivré au moment de l'achat.

Durant cette periode, ne seront remplacées ou réparées gratuitement et ceci, **franco notre usine**, que les pièces qui résulteraient, pour des causes bien définies et sans équivoques, de fabrication défectueuse à l'exception des composants électriques et de ceux sujets à usure.

La garantie exclue les frais de transport et le cout de la main-d'oeuvre.

La garantie déchoit dans les cas ou le dommage a été provoqué par: le transport, un mauvais ou insuffisant entretien, l'inexpérience des opérateurs, la falsification, des réparations éxécutées par un personnel non autorisé, le non respect des règles de ce manuel.

Tout recours à l'égard du constructeur est exclu, pour des dommages directs ou indirects concernant le temps pendant lequel la machine restera inactive à cause de: panne, attente de réparations, ou ayant à voir matériellement au manque de présence de l'appareillage.

**CHAPTER 1**

**GENERAL INFORMATION**

**1.1**
**Warranty**

Guaranteed for six months from date of purchase. The date must be stamped on the guarantee on the day of purchase.

Parts of the machine found to be a reproduction defect except electrical components or parts worn out, will be changed and serviced free by us in our firm within this period but only **ex our factory.**

Delivery expenses and costs of labour are excluded from the warranty.

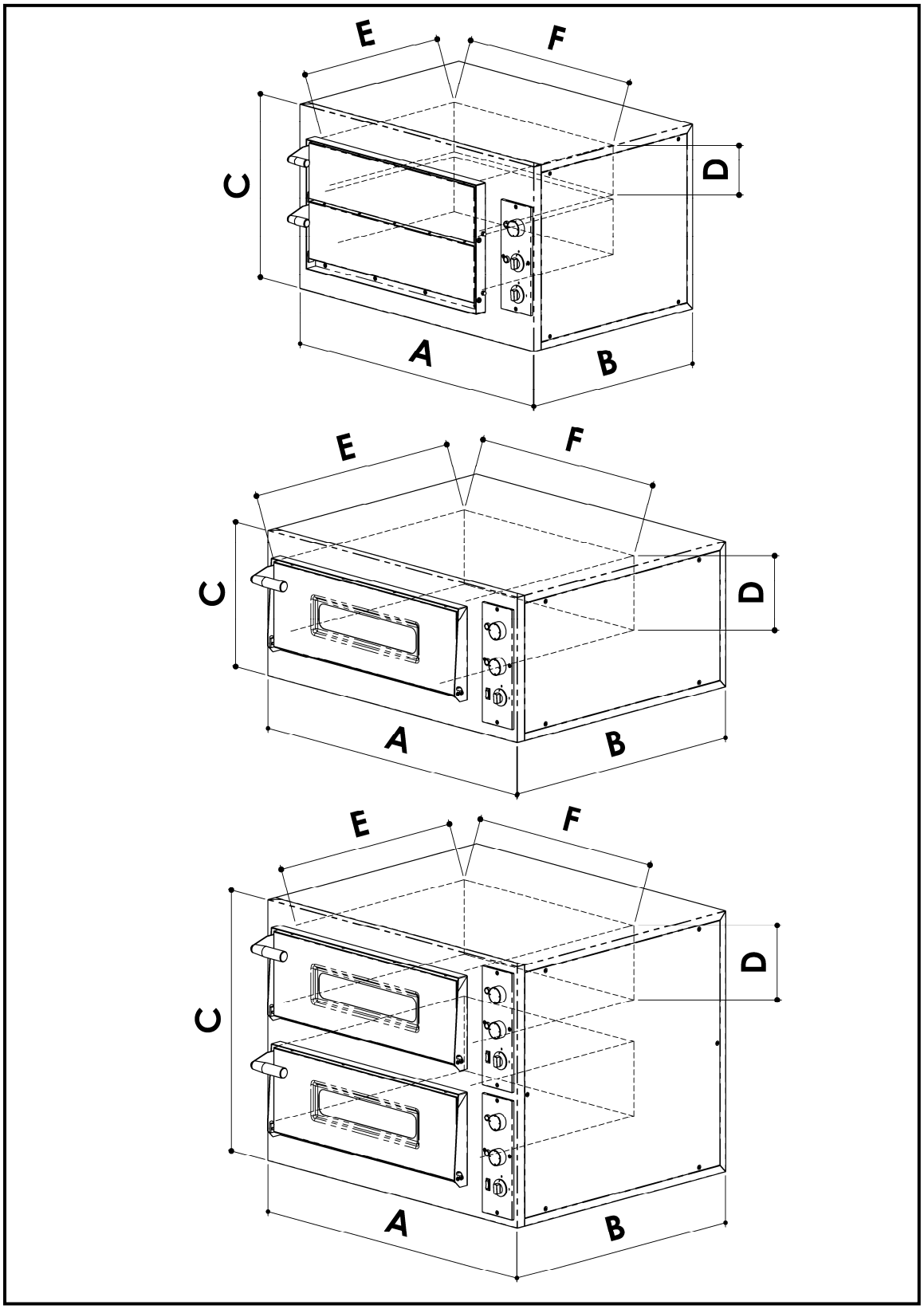
The warranty will not be valid when the damage is due to: transportation, mistaken or insufficient maintenance, unskilled operators, damaging, repairs made by unauthorised personnel, non-observance of the instructions of the manual.

All reimbursements from the manufacturer are excluded for direct and indirect damages caused in the time the machine is inactive for the following reasons: breakdown, waiting to be repaired, or anyway the non presence of the machine.

| | | | MODELLO – MODELL – MODELE – MODEL | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Descrizione – Beschreibumg<br>Description – Desription | | U.M. | | | BASIC4 | BASIC44 | BASIC6 | BASIC66 | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| Dimensioni esterne Fig. 1<br>Aussenabmessungen Bild. 1<br>Dimensions esternes Fif. 1<br>External dimensions Pict. 1 | A | cm | | | 98 | 98 | 98 | 98 | | | | |
| | B | | | | 88 | 88 | 116 | 116 | | | | |
| | C | | | | 42 | 75 | 42 | 75 | | | | |
| Dimensioni interne<br>Innere-Abmessungen Bild. 1<br>Dimensions internes Fig. 1<br>Internal dimensions Pict. 1 | D | cm | | | 15 | 15 | 15 | 15 | | | | |
| | E | | | | 66 | 66 | 99 | 99 | | | | |
| | F | | | | 66 | 66 | 66 | 66 | | | | |
| Peso netto<br>Nettogewicht<br>Poids net<br>Net weight | | Kg | | | 88 | 135 | 105 | 180 | | | | |
| Temperatura massima d'esercizio<br>Maximale Anwendungstemperatur<br>Temperature maximale d'exercise<br>Maximum temperature | | ℃ | 400 | | | | | | | | | |
| Tensione d'alimentazione<br>Stromversprung<br>Tension d'alimentation<br>Supplì voltage | | V | 230 ( 1 Ph + N + Ω ) 50 Hz – 230 ÷ 400 (3 Ph + N + Ω ) 50 Hz | | | | | | | | | |
| Potenza assorbita<br>Leistungsaufnahme<br>Puissance utilise<br>Absorbed power | | kW | | | 4,5 | 9 | 6,81 | 13.62 | | | | |
| Potenza resistenza cielo<br>Deckelwiderstandskraft<br>Puissance resistance de plancher<br>Floor resistance power | | W | | | 2500x1 | 2500x2 | 1270x3 | 1270x6 | | | | |
| Potenza resistenza centrale<br>Zentralwiderstandskraft<br>Puissance resistance centrale<br>Central resistance power | | W | | | | | | | | | | |
| Potenza resistenza platea<br>Tafelswiderstandskraft<br>Puissance resistance plafond<br>Top resistance power | | W | | | 2000x1 | 2000x2 | 1000x3 | 1000x6 | | | | |

| 2.2<br>**Disegni** | 2.2<br>**Abbildungen** | 2.2<br>**Dessins** | 2.2<br>**Drawings** |
|---|---|---|---|
| Nella fig. 1 sono schematizzati alcuni tipi di forni: | In der Bild 1 werden einige Ofenmodelle schematisiert. | Dans la figure 1 sont schematizés quelques modeles de fours. | Some oven's models are schematised on the pict. 1. |

**Fig. 1**



**2.3i**

**SCHALTPLAN OFEN BASIC**

**QS1/2 –** Hauptschalter

**QST1/2** – Sicherheits-thermostat mit Sonde

**S1 –** Dreipolig sonda thermostat

**ST1/2 –** Einpolig sonda thermostat

**TS –** Sicherheits sonda thermostat

**TC –** Einpolig thermostat

**TP –** Einpolig thermostat

**T –** Dreipolig thermostat

**QS0 –** Widerstandsschalter

**HL –** Anzeigeleuchte Innere Lampe

**QF0/1 –** Schalter Innere Lampe

**2.3i**

**LEGENDE DES SCHEMAS ELECTRIQUES DES FOURS BASIC**

**QS1/2 –** Interrupteur général

**QST1/2 –** Thermostat de sécurité avec sonde

**S1 –** Sonde thermostat tripolaire

**ST1/2 –** Sonde thermostat unipolaire

**TS** – Sonde thermostat de sureté

**TC –** Thermostat unipolaire

**TP –** Thermostat unipolaire

**T –** Thermostat tripolaire

**QS0 –** Interrupteur d'allumage résistance

**HL –** Lampe témoin lampe interne

**QF0/1 –** Interrupteur lampe interne

**2.3i**

**WIRING DIAGRAM LEGEND, OVENS BASIC**

**QS1/2 –** General switch

**QST1/2 –** Safety thermostatic switch with probe

**S1 –** Three-pole thermostatic probe

**ST1/2 –** Single-pole thermostatic probe

**TS –** Safety thermostatic probe

**TC –** Single-pole thermostatic

**TP –** Single-pole thermostatic

**T –** Three-pole thermostatic

**QS0 –** Switching on resistance

**HL –** Pilot lamp internal lamp

**QF0/1 –** Switch internal lamp

**CAPITOLO 3**

**INSTALLAZIONE**

**IMPORTANTE**

**Tutte le operazioni d'installazione e manutenzione devono essere eseguite da personale qualificato ed autorizzato dal costruttore, il quale declina ogni responsabilità derivante da errata installazione o da manomissioni.**

**3.1**
**Prescrizioni a carico dell'utente**

Il luogo dove è installato il forno deve avere le seguenti caratteristiche ambientali:
- essere asciutto
- fonti idriche adeguatamente distanti
- ventilazione ed illuminazione idonee e rispondenti alle norme igieniche e di sicurezza previste dalle leggi vigenti.

**ATTENZIONE**

**Il forno non deve essere installato in prossimità di materiali infiammabili (legno, plastica, combustibili, gas, ecc.). Evitare nel modo più assoluto il contatto d'oggetti infiammabili con le superfici calde del forno. Assicurare sempre le condizioni di sicurezza antincendio.**
**Mantenere uno spazio libero attorno al forno di almeno 30 cm.**

**3. KAPITEL**

**INSTALLATION**

**WICHTIG**

**Sämtliche Arten von Installation und Wartung müssen von durch den Hersteller autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden. Es wird keine Verantwortung für falsche Installation oder Handhabung übernommen.**

**3.1**
**Vorschriften für den Benutzer**

Der Ort, wo der Ofen installiert wird, muss die folgenden Umweltbedingungen haben:
- trocken sein,
- annehmbar entfernte Wasserquellen;
- geeignete Entlüftungs- und Beleuchtungsanlage, welche den hygienischen und Sicherheitsrechtsvorschriften nach den geltenden Vorschriften entsprechen.

**ACHTUNG**

**Der Ofen darf nicht in der Nähe von entzuendlichen Materialen angebracht werden (Holz, Plastik, Brennstoff, Gas, u.s.w.). Den Kontakt der entzuendlichen Gegenstände mit den warmen Ofenflächen absolut vermeiden. Die Feuerschutzsicherheitsvorrichtung immer kontrollieren. Freie Räume von wenigstens 30 cm. um den Ofen halten.**

**CHAPITRE 3**

**INSTALLATION**

**IMPORTANT**

**Toutes les opérations d'installation et d'entretien doivent étre éxécutées par du personnel qualifié et autorisé par le constructeur, lequel décline toute responsabilité en cas de mauvaise installation ou de derèglages.**

**3.1**
**Prescription à charge de l'usager**

Le milieu ambiant ou se est installé le four doit avoir les caracteristiques suivantes:
- étre sec;
- prise d'eau suffisamment éloignées;
- ventilation et éclairage appropriés conformèment aux normes d'hygiène et de sécurité prévues par les lois en vigeur:

**ATTENTION**

**Le four ne devra pas etre installé à proximité de matériaux inflammables (bois, plastique, combustibles, gaz, etc.). Eviter de manière absolue, le contact d'objets inflammables avec les surfaces chaudes du four. Appliquer toujours les conditions de sécurité contre l'incendie.**
**Maintenir un espace libre d'au-moins 30 cm autour du four.**

**CHAPTER 3**

**INSTALLATION**

**IMPORTANT**

**Installation and maintenance have to be done by qualified personnel authorised by the manufacturer, who is not responsible for any mistaken installation or manumission.**

**3.1**
**Instructions for the User**

The place where the oven is installed must have the following environmental characteristics:
- be dry;
- water sources at safe distance;
- adequate ventilation and lighting corresponding to hygiene and security rules following the existing laws.

**WARNING**

**The oven must not be installed in proximity of inflammable materials (wood, plastics, combustible, gas, etc.).**
**Avoid the contact of inflammable objects with the hot surfaces of the oven. Always assure the safety fireproof conditions.**
**Maintain a free space around the oven of at least 30 cm.**

Verificare che la tensione d'alimentazione, la frequenza e la potenza dell'impianto siano compatibili con i valori riporta-ti sia nelle caratteristiche tecniche (2.1) che nella targhetta apposta sul retro del forno.
Le caratteristiche della presa d'alimentazione elettrica devono essere compatibili con la spina installata sul cavo.

Sicherstellen, daß das Stromversorgungsnetz, die Frequenz und die Leistung der Anlage mit den Zahlen sowohl auf den technischen Eigenschaften (2.1) als auch auf dem Schildchen an der Rückseite des Ofens vereinbar seien.
Die Eigenschaften der Stromversorgungs-steckdose müssen mit dem Stecker auf dem Kabel vereinbar sein.

Vérifier que la tension d'alimentation, la fréquence et la puissance de l'installation soient compatibles avec les valeurs reportées aussi bien dans les caractéristiques techniques (2.1) que sur la plaque signalétique à l'arrière du four.
Les caractéristiques de la prise du secteur d'alimentation électrique seront compatibles avec la fiche montée sur le cable.

Verify that the electrical set-up corresponds with the numbers of the technical characteristics (2.1) and on the small plate at the back of the oven.
The characteristics of the electric socket must be compatible with the plug installed on the cable.

**3.2**
**Collegamento elettrico**

**3.2**
**Elektrische Verbindung**

**3.2**
**Branchement électrique**

**3.2**
**Electric connection**

**IMPORTANTE**

**Il collegamento alla rete elettrica deve essere ese-guito interponendo un interruttore automatico differenziale con caratteristiche adeguate, nel quale la distanza d'apertura tra i contatti sia di almeno 3 mm. E' indispensabile collegare l'apparecchiatura a terra.**

**WICHTIG**

**Der Anschluss am Stromnetz sollte mit der Einsteckung eines differentialen Druckknopf durchgeführt werden, der die genauen Kennzeichen hat und wo die Offnungsweite zwischen den Kontakten mindestens von 3 mm. ist. Unerlässlich ist der Erdanschluss des Apparats.**

**IMPORTANT**

**Le branchement au réseau électrique doit-etre executé en interposant un interrupteur automatique différentiel aux caractéristiques appropriées, dans lequel la distance d'ouverture entre les contacts soit au-moins de 3 mm. Il est indispensable de connecter l'appareil au circuit de terre.**

**IMPORTANT**

**The connection with the electric network must be made by putting a suitable differential automatic cut-out, in which the distance of the aperture between the contacts is at least of 3 mm. It is necessary to connect the equipment on the ground.**

Per collegare la macchina alla rete elettrica é indispensabile procedere nel modo seguente:
- smontare il pannello laterale **A** (fig. 2) previo svitamento delle viti;
- collegare alla morsettiera **B** i conduttori L1 - L2 - L3 - N - Ω del cavo d'alimentazione tipo H07-RNF omologato e di sezione minima, come prescritto dalla tabella 1.
- bloccare il cavo d'alimentazione con il pressacavo **C**;
- assiemare all'altra estremità del cavo una spina normalizzata e polarizzata (la distinzione tra fase e neutro deve essere inequivocabile).

Um die Maschine am Elektrizitaetsnetz zu verbinden, ist es unentbehrlich, auf diese Weise zu verfahren:
- die Seitenwand **A** (Bild. 2) Nach vorheriger Befreiung der Schrauben;
- an der Klemmleiste **B** die Leiter L1 - L2 - L3 - N - Ω des Versorgungs-kabels vom zugelassenen Typ H07-RNF mit Mindestschnitt verbinden, wie auf Tabelle 1 beschrieben ist.
- das Versorgungskabel mit dem Presskabel **C** blockieren;
- am anderen Ende des Kabels einen genormten und polarisierten Stecker (mit unmissverständlichem Unterschied zwischen Phase und Null) zusammenbauen.

Pour connecter la machine au secteur électrique, il faut procéder comme suit:
- démonter le panneau latéral **A** (fig. 2) par dévissage des vis;
- brancher au bornier **B** les conducteurs L1 - L2 - L3 - N - Ω du cable d'alimentation du type homologué H07-RNF et de section minimum comme prévu dans le tableau 1.
- bloquer le cable d'alimentation par le presse-étoupe **C**;
- à l'autre extrémité du cable, insérer une fiche normalisée et polarisée (la distinction entre phase et neutre doit-etre inéquivocable).

To connect the machine to the electric network it is necessary to proceed as follows:
- take down the side panel **A** (Pict 2) unscrewing the screws;
- connect to the **B** terminal board the conductors L1 - L2 - L3 – N - Ω of the approved feeding cable type H07-RNF, the section of which must be minimum, as shown in table number 1.
- block the line cord with the press cable **C**;
- put together the other end of the cable and a plug, which is normalised and polarised (the distinction between phase and neutral must be unequivocal).

| Modello<br>Modell<br>Modèle<br>Model | N°di cavi<br>Kabelzahl<br>N°de câbles<br>N°of cables | Sezione ( mm² )<br>Schnitt ( mm² )<br>Section ( mm² )<br>Section ( mm² ) |
|---|---|---|
| | | |
| BASIC 4<br>BASIC 44<br>BASIC 6<br>BASIC 66 | 5<br>5<br>5<br>5 | 4<br>4<br>4<br>4 |

**Tab. 1**

**Fig. 2**

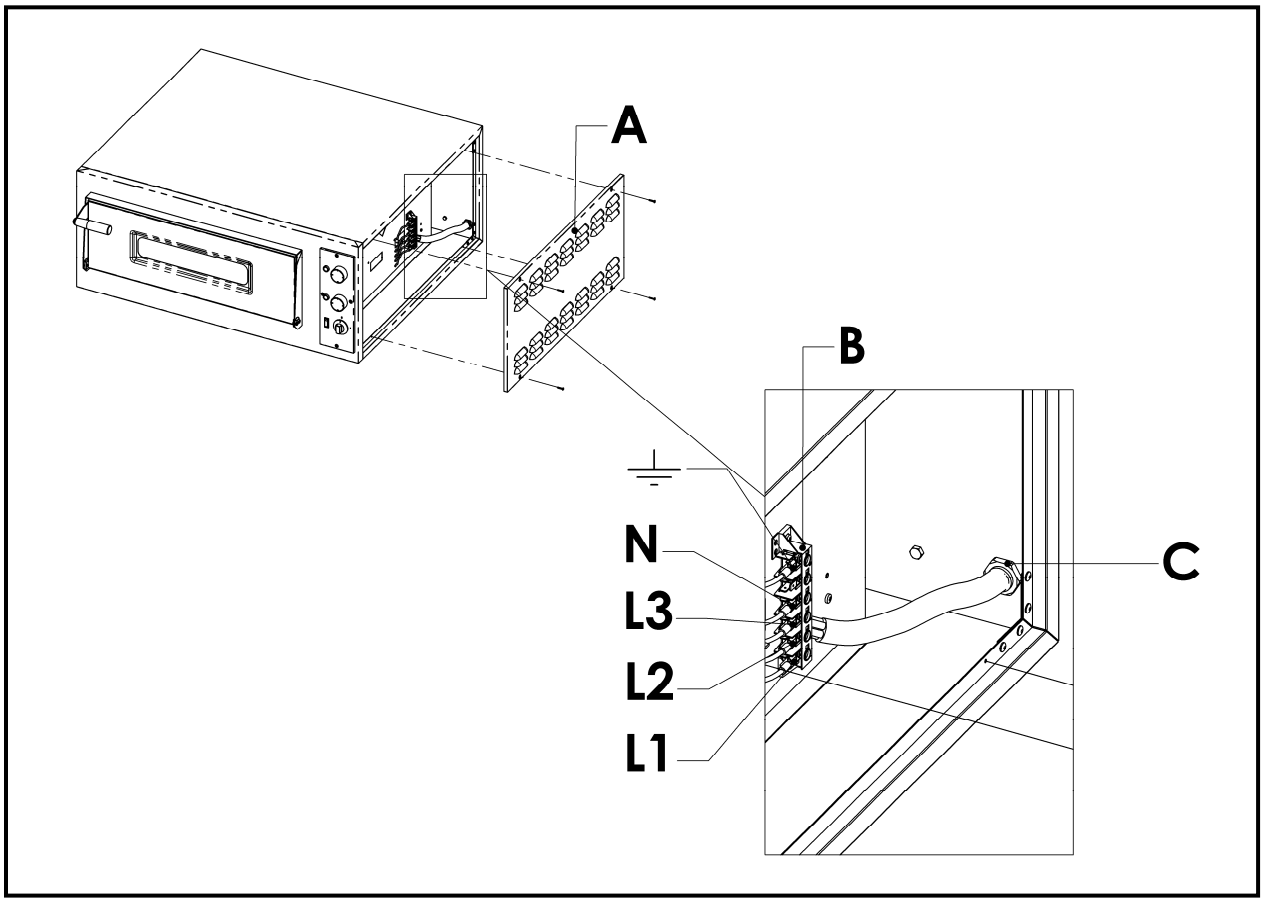


**Fig. 3**

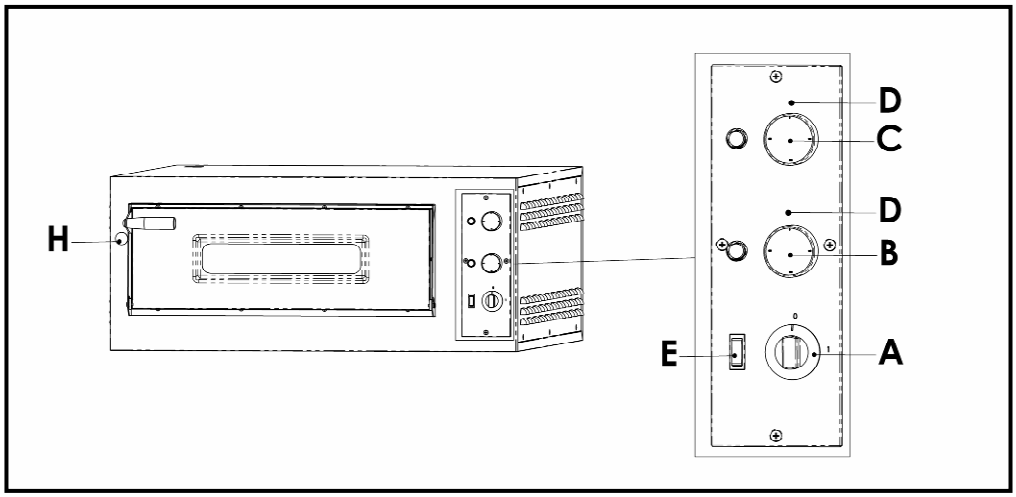



**Fig. 4**

**3.3**
**Equipotenziale**

L'apparecchiatura deve essere inserita in un sistema equipotenziale. Il collegamento si esegue sul morsetto contraddistinto dal simbolo ( ς ) che si trova in prossimità del pressacavo. Il filo dell'equipotenziale deve avere una sezione minima di 10 mm.

**3.3**
**Äquipotentialsystem**

Der Apparat soll in einem Äquipotentialsystem eingesetzt sein. Man führt die Anschluss auf dem der Kabelpresse bevorstehenden Klemmbrett (ς ) durch. Der Äquipotentialsdraht soll mindestens von 10 mm. sein.

**3.3**
**Equipotentialité**

L'appareil doit-etre inséré dans un système équipotentiel. Le branchement s'effectue sur la borne distinguée par le symbole ( ς ) se trouvant à proximité du presse-étoupe. Le fil du circuit équipotentiel doit-avoir une section minimale de 10 mm.

**3.3**
**Equipotential**

The equipment must be connected with an equipotential system. The connection is made with the terminal close to the cablepress (the one which has this symbol on it: ς ). The bonding wire must have a minimal section of 10 mm.

**CAPITOLO 4**

**USO**

Prima di accendere il forno asportare il film protettivo evitando di usare utensili che possano danneggiare le superfici.

**ATTENZIONE**

**Nonostante le potenzialità termiche offerte dal forno, per motivi di sicurezza, la temperatura massima consentita selezionabile con l'ausilio dei termostati é di 450 °C.**

**4.1**
**Modalità d'uso**

**Accensione del forno**

**4. KAPITEL**

**GEBRAUCH**

Vor der Einschaltung des Ofens den Schutzfilm entfernen, ohne Werkzeuge zu benutzen, die die Oberfläche beschädigen können.

**ACHTUNG**

**Trotz der Wärmeleistung des Ofens und aus Sicherheitsgründen ist die zulässige Höchsttemperatur, die man mit der thermostaten wählen kann, 450 °C.**

**4.1**
**Gebrauchseinleitung**

**Ofenseinschaltung**

**CHAPITRE 4**

**EMPLOI**

Avant de mettre en marche le four, otez le film protecteur en évitant l'usage d'ustensiles pouvant endommager les parois.

**ATTENTION**

**Malgré le potentiel thermique libéré par le four et pour des motifs de sécurité, la température maximum consentie par sélection grace aux thermostats est de 450°C.**

**4.1**
**Mode d'emploi**

**Mise en marche du four**

**CHAPTER 4**

**USE**

Before the ignition of the oven remove the protective film without using tools that can damage the surfaces.

**WARNING**

**Despite the thermal potentialities offered by the oven, for safety purposes the maximum allowed temperature is 450°C and can be selected by means of the timers.**

**4.1**
**Operation mode**

**Ignition of the oven**

**4.1**

Per l'accensione dei forni dotati di 2 termostati per ogni singola camera (es. BASIC 44) procedere nel modo seguente per ciascuna delle 2 camere:

- Ruotare la manopola dell'interruttore **A** (fig. 3) in posizione **1.**
- Selezionare tramite le manopole **B - C** dei termostati il valore di temperatura desiderata rispetto al riferimento **D** del cruscotto.
- Per illuminare la camera di cottura premere l'interruttore **E.**

**4.1**

Die Oefen, die zwei Thermostate für beide Zimmer haben (zum Beispiel BASIC44), werden wie folgt für beide Zimmer angezündet:

- Man muss den Knopf des Schalters **A** (Bild. 3) in Stellung **1** setzen;
- Man muss die gesuchte Temperatur (in Bezug auf den Hinweis **D** des Schaltbrettes) durch die Knöpfe **B - C** des Thermostates auswählen;
- Man muss den Knopf **E** drücken, um das Kochenzimmer zu beleuchten.

**4.1**

Pour la mise en marche des fours munis de deux thermostats, un pour chaque enceinte, (Es. BASIC44) procéder de la manière suivante pour chacune des deux enceintes:

- Toruner la poignée de L'interrupteur **A** (fig. 3) en position **1**.
- Sélectionner grace aux poignées **B - C** des thermostats, la valeur de température désirée par rapport la référence **D** du panneau.
- Actionner l'interrupteur **E** pour illuminer l'enceinte de cuisson.

**4.1**

To ignite the ovens having two thermostats in each room (ex. BASIC44), proceed following these instructions for each of the two rooms:

- Rotate the knob of the switch **A** (pict. 3) in positions **1**;
- By means of the knobs **B - C** of the thermostats, select the desired temperature in relation to the reference **D** of the panel board;
- Push the knob **E** in order to light up the cooking-room

**IMPORTANTE**

**Per la prima messa in funzione del forno selezionare sui termostati B-C la temperatura di 200° C.**
**Lasciare il forno in queste condizioni fino al completo esaurimento dei fumi e degli odori dovuti alle vernici e prodotti refrattari.**

Dopo la prima messa in funzione selezionare sui termostati il valore di temperatura desiderato. L'apertura di quest'ultima potrà essere regolata a discrezione dell'operatore.

**WICHTIG**

**Für die erste Betriebnahme des Ofens, die Höchsttemperatur von 200° C auf den Thermostaten B - C wählen.**
**Den Ofen in diesem Zustand lassen bis zur ganzen Er-schöpfung des Rauches und der Gerüche, welche durch Lackfarbe und feuerbeständige Produkte verschuldet sind.**

Nach der ersten Betriebsnahme die gewünschte Temperatur auf den Thermostaten wählen. Die Oeffnung von diesem Betätigungs-knopf kann vom Operator geregelt sein.

**IMPORTANT**

**Pour la première mise en marche du four, sélectionner sur les thermostates B - C la température de 200°C.**
**Laisser le four dans ces conditions jusqu'à la totale disparition des fumées et des odeurs émanant des vernis et des produits réfractaires.**

Après la première mise en route, sélectionner sur les thermostates, la valeur de température désirée. L'ouverture de cette dernière sera reglée au bon vouloir de l'opérateur.

**IMPORTANT**

**For the first ignition of the oven select the temperature of 200° C on the thermostats B -C.**
**Leave the oven in these conditions until the smokes and the odours are completely gone, due to the varnishes and refractory products.**

After the first ignition select the desired temperature on the thermostats.The opening of the valve can be regulated at discretion of the operator.

**4.2**
**Spegnimento del forno**

Per lo spegnimento dei vari modelli di forni, ruotare le manopole di tutti gl'interruttori in posizione **0.**

**4.2**
**Ofensausschaltung**

Um die Oefen aller Modelle auszuschalten, einfach alle Schalter auf der Lage **0** drehen.

**4.2**
**Extinction du four**

Pour la mise à l'arret de l'ansemble des modèles de four, tourner la poignée de tous les interrupteurs en position **0.**

**4.2**
**Switching off of the oven**

To switch off the various models of the oven, rotate the knob of every switch in position **0.**

**CAPITOLO 5**

## MANUTENZIONE

**IMPORTANTE**

**Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione, pulizia compresa, si deve disinserire elettricamente il forno ed attendere il suo completo raffreddamento.**

In caso di malfunzionamento o di guasto del forno, rivolgersi esclusivamente ai centri d'assistenza autorizzati dal costruttore (vedi capitolo 6).

### 5.1 Pulizia

La pulizia deve essere eseguita alla fine d'ogni utilizzo in osservanza delle norme igieniche e a tutela della funzionalità del forno.
Con l'ausilio di una spatola idonea e di una spazzola di metallo morbido, procedere ad una prima rimozione dei residui di cottura presenti sul piano refrattario, i quali vanno in seguito asportati con l'ausilio di un aspiratore.

Le suddette operazioni devono essere eseguite con molta accortezza allo scopo di evitare il danneggiamento dei componenti (piano refrattario, resistenze, ecc.).

**AVVERTENZA**

**Per la pulizia é vietato l'uso di: getti o sgocciolamenti d'acqua, polveri abrasive, sostanze corrosive o quant'altro che possa danneggiare i componenti e compromettere la sicurezza in generale, ed in particolare sotto il profilo igienico.**

**5. KAPITEL**

## WARTUNG

**WICHTIG**

**Vor jeglichen Wartungsarbeiten, Reinigung eingenommen, muss man den Ofen elektrisch ausschalten und sein komplettes Abkühlen abwarten.**

Für den Fall, daß der Ofen schlecht oder gar nicht funktioniert, sich ausschliesslich an die vom Hersteller autorisierten Fachhändler (siehe 6. Kapitel) anwenden.

### 5.1 Reinigung

Die Reinigung muss am Ende von jedem Gebrauch nach den hygienischen Rechtsvorschriften und zum Schutz der Ofenszweckmässigkeit ausgeführt werden.
Mit einer geeigneten Spatel und einer Bürste aus weichen Metall, mit einer ersten Beseitigung der Backrückstände auf der feuerfesten Fläche beginnen, welche mit einer Sauger daraufhin fortbracht werden.

Diese Handlungen müssen sorgfältig ausgeführt werden, um die Beschädigung der Bauelementen (feuerfeste Fläche, Widerstand, u.s.w.) zu vermeiden.

**WARNUNG**

**Bei die Reinigung ist es verboten, Wasser zu spritzen bzw. zu tröpfen, sowie Schleif-, Ätzmittel oder andere Produkte zu verwenden, welche die Machinenteile beschädigen und die Sicherheit, insbesondere was die Hygienie betrifft, gefährden könnten.**

**CHAPITRE 5**

## ENTRETIEN

**IMPORTANT**

**Avant d'exécuter toute intervention d'entretien, y compris de nettoyage, l'on doit débrancher électriquement le four et attendre son total refroidissement.**

En cas de mauvais fonctionnement ou panne de four, s'adresser aux centres après-vente autorisés par le constructeur (voir chapitre 6).

### 5.1 Nettoyage

Le nettoyage sera fait à la fin de chaque utilisation, dans le respect de normes concernant l'hygiene et en sauvegardant les fonctions du four.
A l'aide d'une spatule et d'une brosse métallique souple, procéder à un premier décrochement des résidus de cuisson présents sur le plan réfractaire, qui seront ensuite enlever à l'aspirateur.

Les opérations précédentes seront exécutées avec beaucoup de minutie afin d'éviter de détériorer les composants (plan réfractaire, résistances, etc.).

**AVERTISSEMENT**

**Pour le nettoyage, il est enterdit d'utiliser: des jets ou douches d'eau, des poudres abrasives, des substances corrosives ou tout autre élément pouvant détériorer les composants et compromettre la sécurité en général et en particulier le coté hygienique.**

**CHAPTER 5**

## MAINTENANCE

**IMPORTANT**

**Before executing any kind of maintenance, including cleaning, you must disconnect the oven electrically and wait for its complete cooling.**

In case of malfunctioning or damage of the oven, you must apply for authorised assistance, from the manufacturer (see chapter 5).

### 5.1 Cleaning

The cleaning must be done every time the oven has been used following all the rules to prevent malfunctioning of the oven and for hygienic purposes.
Using a suitable spatula and a soft metal brush, remove the cooking residues from the refractory top, which they go subsequently removed with an aspirator.

The before said operations must be done with perspicacity to avoid the damage of the components (refractory top, resistance, etc.)

**WARNING**

**It is forbidden to use throws or drips of water, abrasive or corrosive substances, and anything else that can damage the components, compromise the safety, and be dangerous from an hygienic point of view.**

# SCHEDA COLLAUDO FORNO

| | AMPERE RISCONTRATI |
|---|---|
| FASE R | |
| FASE S | |
| FASE T | |
| NEUTRO | |

| | 1ª | 2ª | 3ª | AUS. | |
|---|---|---|---|---|---|
| RES. CIELO | | | | | CAMERA 1 |
| RES. PLATEA | | | | | |
| RES. CIELO | | | | | CAMERA 2 |
| RES. PLATEA | | | | | |

| MATRICOLA | TIPO |
|---|---|

| DATA | ALIMENTAZIONE | | |
|---|---|---|---|
| | | | |
| | 400 3Ph | 230 3Ph | 230 1Ph |

| FIRMA OPERATORE |
|---|